

Selbstgemachter Vanillezucker

Ein einfaches Rezept für selbstgemachten Vanillezucker. Er verfeinert nicht nur jede Menge Süßspeisen, sondern schmeckt auch sehr lecker zu frischem Gebäck.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

250 g	Kristallzucker
1 Stk.	Vanilleschote

Zubereitung

1. Für selbstgemachten Vanillezucker den Kristallzucker in eine Schüssel geben. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Hierfür die Schote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausnehmen. Sofort zum Zucker geben. Alles gut miteinander vermischen.
2. Den Zucker in ein Schraubglas füllen und verschließen. Noch mal gut durchschütteln. Das Glas wieder aufmachen, die ausgekratze Vanilleschote hinzugeben, verschließen und noch mal 8 Tage ruhen lassen.
3. Nun ist der selbstgemachte Vanillezucker fertig. Die Vanillestange kann bis zum Schluss im Glas bleiben.

Tipp

Den selbstgemachten Vanillezucker zum Verfeinern von Keksen und Kuchen verwenden, aber auch im Quark oder Joghurt schmeckt er einfach total lecker.